



## Königsberger Klopse

### Je heller das Fleisch, desto höher der Preis

Hack, Ei, Brösel, Senf, Salz und Pfeffer vermengen, ca. 12 Klöße formen. Brühe mit Lorbeer aufkochen, Klöße hineingeben, bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Nun die Butter schmelzen, Mehl einstreuen, aufwallen lassen und mit Wein und 600ml von der Brühe ablöschen. Sahne zugießen und 6-8 min. offen kochen. Kapern, Kapernflüssigkeit, Zitronenschale und -saft zugeben. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Klöße in der Sauce servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 40 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 40 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 652



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>800 g</b>	Hackfleisch vom Kalb ( Rind/Schwein gemischt geht auch )
<b>1</b>	Ei(er)
<b>50 g</b>	Semmelbrösel
<b>1 EL</b>	Senf
	Salz und Pfeffer
<b>1 Liter</b>	Gemüsebrühe
<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>40 g</b>	Butter
<b>30 g</b>	Mehl
<b>50 ml</b>	Wein, weiß
<b>200 ml</b>	Sahne
<b>1 EL</b>	Kapern und 1 EL Kapernflüssigkeit
<b>1 EL</b>	Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
<b>1 EL</b>	Zitronensaft
	Zucker
<b>Bund</b>	Petersilie, glatte

Rezept von: **Blondi\_66**